

TESTI, STUDI, STRUMENTI

35

FILIPPO RIBANI

**CIBI RUSTICI PER PALATI RAFFINATI**

Culture contadine e tavole aristocratiche  
nel Medioevo italiano



FONDAZIONE  
CENTRO ITALIANO DI STUDI  
SULL'ALTO MEDIOEVO  
SPOLETO

TESTI, STUDI, STRUMENTI

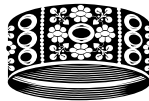
**35**



FILIPPO RIBANI

# CIBI RUSTICI PER PALATI RAFFINATI

Culture contadine e tavole aristocratiche  
nel Medioevo italiano



FONDAZIONE  
CENTRO ITALIANO DI STUDI  
SULL'ALTO MEDIOEVO  
SPOLETO  
2021

ISBN 978-88-6809-317-4

prima edizione: febbraio 2021

© Copyright 2021 by « Fondazione Centro italiano di studi sull'alto medioevo »,  
Spoleto.

## SOMMARIO

INTRODUZIONE .....	pag.	I
I. CIBI DA SIGNORI, CIBI DA CONTADINI: L'IDEOLOGIA DELLA DIFFERENZA .....	»	7
1.1. <i>Lo statuto sociale del cibo e la satira del villano</i> ....	»	7
1.2. <i>Il parere dei medici</i> .....	»	22
2. DIETRO UNA RAPPRESENTAZIONE PIÙ REALTÀ: I MODELLI ALIMENTARI CONTADINI .....	»	47
2.1. <i>Prodotti rubati e cibi condivisi</i> .....	»	47
2.2. <i>La geografia del pregio e la stratificazione sociale</i> .....	»	58
2.3. <i>Gastronomie rustiche</i> .....	»	64
2.4. <i>Culture contadine e cultura elitaria</i> .....	»	70
3. IL VOLTO CONTADINO DELL'ALTA CUCINA .....	»	73
3.1. <i>I libri di ricette: inquadramento di una fonte</i> .....	»	73
3.2. <i>La famiglia del Liber de coquina</i> .....	»	76
3.3. <i>La tradizione dei XII ghiotti</i> .....	»	88
3.4. <i>Un ricettario poco conosciuto: il manoscritto della Società Storica Comense</i> .....	»	97
3.5. <i>La cucina di Johannes de Bockenheim</i> .....	»	101
3.6. <i>La cucina di Maestro Martino</i> .....	»	108
3.7. <i>Due ricettari alle soglie dell'Età moderna</i> .....	»	116
3.8. <i>Alimenti rustici e alta cucina: ricettari, mense, banchetti</i> .....	»	121
EPILOGO .....	»	133
BIBLIOGRAFIA .....	»	137
INDICI		
<i>Indice dei nomi</i> .....	»	165
<i>Indice dei luoghi, delle istituzioni e degli avvenimenti notevoli</i> .....	»	169



## INTRODUZIONE

Il concetto di cultura è problematico, può essere definito in vari modi ed è stato forse abusato dalla storiografia segnata dal *cultural turn* degli ultimi decenni<sup>1</sup>. La nozione che qui si segue è analoga a quella – di carattere eminentemente pratico – adottata tra gli altri da Philipp Schofield nel suo *Peasants and Historians. Debating the Medieval English Peasantry*, che individua la cultura in quei comportamenti quali il vestiario, il cibo, il modo di scrivere, di parlare e di muoversi in società, che contraddistinguono un determinato gruppo sociale rendendolo riconoscibile dagli altri<sup>2</sup>.

Le società contadine, ovunque in Europa, non hanno lasciato tracce dirette della loro cultura – comunque la si voglia definire – nelle fonti scritte, dal momento che l'accesso alla scrittura era in genere precluso alle popolazioni rurali, e motivi di conservazione archivistica hanno impedito ai documenti eventualmente prodotti di giungere sino a noi<sup>3</sup>. Tuttavia, a disposizione dello storico vi sono numerose fonti indirette, ovvero spiragli sul mondo delle campagne aperti da individui che non vi appartenevano.

In quest'ottica, risultano particolarmente ricchi i testi letterari, attraverso i quali si può leggere in prima istanza il sentimento provato dagli autori di estrazione cittadina nei confronti del mon-

1. In proposito BURKE 2004 e ARCANGELI 2007.

2. SCHOFIELD 2016, p. 223.

3. Sulle poche eccezioni a questo assunto, BALESTRACCI 1984.



do contadino. Scriveva infatti Jacques Le Goff che è « impossibile [...] accostarsi all'immaginario urbano medievale senza avvertirvi e trovarvi spesso la presenza della campagna, in generale negata per appropriazione o per sdegnoso distacco, e tuttavia vicina alle mura della città, di cui molte volte varca le porte »<sup>4</sup>.

Le fonti letterarie permettono dunque di cogliere ciò che maggiormente connotava le abitudini alimentari dei contadini agli occhi dei contemporanei. Elementi che erano usati da autori di novelle e “satire del villano” per denigrare o ridicolizzare i campagnoli, simili a bestie e pertanto trattati come tali<sup>5</sup>.

La dieta del contadino nell'immaginario prodotto da questi testi rispecchiava perfettamente una concezione filosofica diffusa a partire dalla fine del Duecento, secondo la quale gli elementi del mondo naturale che crescevano nella terra o erano più prossimi a essa, in prima istanza gli ortaggi, erano affini ai lavoratori, ovvero allo strato più infimo del consorzio umano. Ai signori e agli strati alti della società, invece, si addicevano quegli alimenti, come i volatili o i frutti degli alberi, che stando in alto si avvicinavano maggiormente al cielo.

Era la « grande catena dell'essere » a cui ha dedicato i suoi studi Allen Grieco<sup>6</sup>, alla quale si accordavano in buona misura le prescrizioni dei *regimina sanitatis*, manuali di dietetica scritti da medici di professione, che spesso si preoccupavano di specificare a quale categoria sociale – « signori » o « villani » – fossero più indicati i vari alimenti, avvertendo sulle possibili gravi conseguenze che comportava una dieta non in linea con il proprio status sociale. Tale concezione filosofica e medica, diffusa al punto da entrare nell'immaginario letterario della fine del Medioevo e di buona parte dell'Età moderna, è stata definita da Massimo Montanari come « ideologia della differenza », in quanto divideva la società in classi distinte e immutabili, che dovevano perpetuare la loro distinzione continuando a seguire comportamenti alimentari ben

4. LE GOFF 1982, p. 25.

5. Per una ricca, sebbene in più punti superata, panoramica sul genere letterario della satira del villano, MERLINI 1894. Per quanto riguarda in particolare gli stereotipi sull'alimentazione, ANDREOLLI 2014.

6. Raccolti in GRIECO 2019.

definiti, in un'epoca in cui l'alimentazione costituiva un chiaro marcatore sociale <sup>7</sup>.

Uno schema ideologico molto rigido, che non corrispondeva appieno alla realtà, proponendo piuttosto un modello ideale di società e una guida per la condotta degli individui. Per inquadrare la reale cultura alimentare dei contadini italiani del basso Medioevo, dunque, bisogna necessariamente andare oltre questa visione – ostile – dei ceti dominanti <sup>8</sup>. Un'operazione complessa, che tuttavia può cominciare anche rimanendo nell'ambito della fiction letteraria, a patto di guardare a quei testi o a quei passaggi narrativi che sono meno segnati dalla deformazione prospettica dell'autore <sup>9</sup>.

A questo proposito, seguendo la strada aperta da Giovanni Cherubini, risultano particolarmente utili le novelle, numerose e ricche di informazioni sia sulla vita quotidiana – in città come in campagna – sia sulla mentalità del tempo <sup>10</sup>. In esse è infatti possibile riconoscere, confrontandoli, i passi in cui gli autori calcavano appositamente i caratteri di povertà del mondo contadino, e quelli – di solito fugaci o marginali nello svolgimento del racconto – in cui invece descrivevano la realtà con minore carica ideologica.

Uscendo dal campo letterario, sono svariate le fonti scritte in grado di informare sulla cultura alimentare delle popolazioni di campagna, anche se spesso è necessario leggerle in qualche modo tra le righe, mettendo in evidenza ciò che la fonte stessa lascia volutamente in ombra <sup>11</sup>. Così, ad esempio, dai contratti agrari si possono desumere le derrate che rimanevano nelle disponibilità

7. MONTANARI 2008, pp. 47-51.

8. CIAN 1939, I, p. 12, peccava di ottimismo e ingenuità nel descrivere la satira come un genere letterario che aiuta « a ritrarre e chiarire con sincerità e con efficacia grande, se non con imparzialità ed esattezza, le condizioni e le vicende sociali, politiche e morali dei vari popoli ». Gli storici della letteratura hanno infatti da tempo riconosciuto che « la deformazione caricaturale risulta connaturata al genere » (PASQUINI 1996, p. 835), e con loro gli studiosi di storia hanno individuato nei testi satirici – e, più in generale, letterari – fonti primarie per capire non la realtà ma la mentalità degli autori: LE GOFF 1966, pp. 724-725; CHARTIER 1982, pp. 39-42; VOVELLE 1989, pp. 37-50.

9. MONTANARI 1984, pp. 138-139; SALWA 1985.

10. Sulla vita di campagna in Sercambi, CHERUBINI 1974, pp. 39-44; sul mondo contadino in Sermini, CHERUBINI 1980; sulla figura del montanaro nella novellistica, CHERUBINI 2008.

11. In proposito MONTANARI 1984, pp. 134-135.

dei contadini, togliendo dal totale della produzione quanto dovuto ai padroni; oppure, scorrendo i prezzi dei prodotti sul mercato è possibile individuare quelli a cui i campagnoli potevano avere maggiore accesso, perché più comuni, poco richiesti dalle élites e di conseguenza meno costosi di altri.

Seguendo questo non facile metodo di ricerca – limitato nella sua natura speculativa – e interpolando le informazioni che giungono dai testi letterari, si possono delineare i tratti generali del regime alimentare e delle pratiche di cucina abituali delle popolazioni di campagna. Un approccio storiografico che ha già portato alla pubblicazione, negli ultimi quattro decenni, di importanti studi sull'argomento<sup>12</sup>, ma che non permette, se non in piccola parte, di superare il problema posto dalla grande varietà del quadro italiano, caratterizzato da un territorio assai diversificato e da una società contadina tutt'altro che uniforme e immobile.

Non serve andare troppo in profondità nell'analisi per rendersi conto che non esisteva, se non in termini molto superficiali, una sola cultura contadina per tutta la Penisola. I ceti rurali – una categoria già di per sé molto ampia, comprendente sia il bracciantato che la cosiddetta « borghesia di villaggio »<sup>13</sup> – vivevano tendenzialmente di quello che producevano, adeguandosi alle caratteristiche pedologico-ambientali del territorio che abitavano e facendo un limitato ricorso al mercato. Le condizioni individuali all'interno della comunità erano quindi molto varie per livello di ricchezza, e questo si ripercuoteva sull'abbondanza del regime alimentare dei singoli. Tra una comunità e l'altra, invece, le differenze potevano essere piuttosto vistose dal punto di vista qualitativo, ovvero per quel che concerne gli ingredienti principali usati in cucina, diversi quanto diverse erano le produzioni locali.

Discrepanze di questo tipo non devono però scoraggiare troppo lo studioso che si approcci all'argomento: in ogni ambito culturale vi sono difformità tra gli individui appartenenti a uno stesso strato sociale, più o meno dotti, più o meno simili per vestiario, modi di comportarsi e, anche, attitudini nei confronti del cibo.

12. Vedi in particolare NADA PATRONE 1989; MONTANARI 1984, pp. 201-217; PINTO 1986; CORTONESI 1997; PASQUALI 2006.

13. In proposito BALESTRACCI 1984, pp. 43-58, e PINTO 2007.

Una descrizione della cultura alimentare dei contadini che si fermi a un livello generico, che non scenda nel caso particolare se non con rapide incursioni esemplificative, volte a dare contezza della possibile diversità delle situazioni locali o individuali, risulterebbe comunque utile. E lo sarebbe ancora di più se si collocasse tale cultura rispetto a quella degli altri strati sociali, in particolare delle aristocrazie cittadine, nel cui immaginario era rappresentata come totalmente estranea e decisamente inferiore.

La storiografia, a partire dagli anni Settanta, ha cominciato a riconoscere che le élites della fine del Medioevo e della prima Età moderna erano, sotto molti punti di vista, biculturali. Partecipavano, cioè, oltre che della loro cultura “dotta”, anche di quella “popolare”: basti pensare, solo per fare qualche esempio, ai riti festosi del carnevale, agli intrattenimenti dei cantastorie e ai sermoni dei predicatori, che coinvolgevano tutti, senza distinzione di strato sociale<sup>14</sup>.

In anni più recenti Massimo Montanari ha indagato l’assimilazione della cultura povera da parte di quella ricca dal punto di vista alimentare, studiando come i prodotti che simboleggiavano il mondo contadino in letteratura fossero presenti nelle ricette descritte dai libri di cucina italiani del basso Medioevo. Un’assimilazione che prevedeva un necessario arricchimento delle preparazioni contadine o un loro accostamento a vivande più pregiate, ma che di fatto permetteva a tutti gli elementi tipici della gastronomia rustica di entrare nella sfera dell’alta cucina<sup>15</sup>.

Rimane da vedere, tuttavia, se e in quale contesto, quotidiano o eccezionale, di festa o di astinenza, le ricette di matrice contadina che si leggono nei ricettari fossero davvero proposte dai cuochi sulle tavole delle aristocrazie. Con ragione Claudio Benporat esprimeva la necessità di distinguere per lo meno il momento del banchetto festivo, dove lo sfoggio di ricchezza dominava la scena, da quello del pasto quotidiano, in cui è ragionevole pensare che la distanza tra la mensa delle élites e quella delle classi subalterne si riducesse sensibilmente<sup>16</sup>. Se i grandi convivi signorili sono ben noti grazie alle numerose descrizioni di questi eventi eccezionali

14. BACHTIN 1979; GINZBURG 2009; BURKE 1978 e BURKE 1997, pp. 124-135; CHAR-TIER 1982, pp. 32-39; KAPLAN 1984; CAMPORRESI 1991.

15. MONTANARI 2001; MONTANARI 2009; MONTANARI 2014a.

16. BENPORAT 2004, p. 8.

riportate nelle cronache, fonti di diversa natura come epistolari, libri di spesa, testi letterari e trattati di dietetica sono in grado di fornire almeno qualche informazione sulla quotidianità, permettendo così di istituire un confronto.

Più o meno accentuato che fosse nelle diverse occasioni, comunque, un legame tra la cultura alimentare dei potenti e quella dei ceti subalterni era in qualche misura inevitabile. Per rendersene conto basta considerare la figura del cuoco, spesso di umili origini, il quale, esercitando la sua attività tra i fornelli delle aristocrazie, costituiva quel mediatore culturale che rendeva i due ambienti più vicini di quanto non appaia nell'immaginario. Lo notava già Giovanni Rebora, secondo cui « la cucina, piuttosto che un'*invenzione* delle classi dominanti, è un *bisogno* delle stesse, soddisfatto con l'arte dei popolari »<sup>17</sup>.

Dopo aver dedicato il primo capitolo all'ideologia della differenza e il secondo alle reali pratiche alimentari dei contadini, il terzo e ultimo capitolo di questo libro sarà volto ad approfondire le contaminazioni tra queste ultime e l'alta cucina, ricercando come e in quale contesto i cuochi delle aristocrazie proponessero piatti dall'immagine rustica ai loro signori. L'esame di queste intersezioni tra la cultura alimentare dei potenti e quella degli strati contadini contribuirà a svelare che il pensiero cittadino – per tornare a Le Goff – non solo aborrisce l'idea di un meticciamento tra il mondo della città e quello della campagna, ma si adoperava anche, quando necessario, a nascondere.

Desidero qui ringraziare Francesca Pucci Donati, a cui più volte mi sono rivolto in cerca di consiglio, Andrea Canova, per la proficua discussione dei primi risultati della ricerca, e tutti gli amici e colleghi con cui ho avuto il piacere di scambiare opinioni, in sedi formali e non. Soprattutto, però, la mia gratitudine va a Massimo Montanari, senza il quale questo lavoro non avrebbe mai visto la luce.

17. REBORA 1996, p. 91.